

Berliner Morgenpost

"Paris-Moskau": Gleichmaßen gewagte wie gelungene Aromakombinationen

Gourmetspitzen

Ressort Stadtmenschen aus der Berliner Morgenpost vom Samstag, 19 März 2005

Der Zug kommt erst kurz nach Mitternacht. Dann donnert die tägliche Verbindung Paris-Moskau über den Alt-Moabiter Bahndamm. Das kleine Fachwerkhaus am Rande der Strecke, das wie das Amtsdomicil des Schrankenwärters aus guter alter Zeit aussieht, erzittert im Rhythmus. 1898 war das schmucke Häuschen als Schenke im Einzugsbereich des ehemaligen Lehrter Fernbahnhofs gebaut worden. Zwei Jahre vor der Wende bekam das Lokal seinen heutigen Anstrich und den passenden Namen aus dem Kursbuch: "Paris-Moskau".

Die Inneneinrichtung ist im kühlen, sachlichen Stil gehalten, mit fast weißen Wänden und sehr harten Stühlen. Wartesaal-Atmosphäre mit guter Küche. Zwei schweigsame Herren machen den Service, alles läuft reibungslos, bis die neun Tische besetzt sind. Dann gibt es Wartezeiten, wird das Nachschenken seltener. Die Gerichte sind sehr maßvoll kalkuliert. Das Menü mit vier Gängen kostet 58 Euro, mit einem Glas korrespondierendem Wein pro Gang dazu 80 Euro.

Die Karte wechselt nach dem Angebot des Marktes. Der Wachtel-Zitronengras-Spieß auf Mango-Chutney wird aufgetragen. Gut gemacht, feine Säure, weckt die Lust auf mehr. Leider ist das folgende Gericht, die Gänsemastleber-Terrine im Baumkuchenmantel mit Madeiragelee dann eine herbe Enttäuschung: wenig Geschmack und von der Konsistenz mörtelfest. Es blieb der einzige Flop. Das Störfilet mit Spargel und Kürbispüree ist ein kleiner Genuß, noch bißfest der Fisch und gut abgeschmeckt. Am Bisonrücken mit Hummer und Kohlrabi-Nudeln, ein Gericht, das dem amerikanischen "Surf und Turf" nachempfunden ist, stört nur das verkümmerte Hummerschwänzchen. Das Fleisch, medium gebraten, ist äußerst herzhaft und benötigt kaum ein weiteres Geschmackselement.

Ohne sich in Küchenkreativität um jeden Preis versteigen zu wollen, gibt es einige gleichermaßen gewagte wie gelungene Aromakombinationen. Zum gebratenen Thunfischsteak beispielsweise bekommt der Paris-Moskau-Gast Portweinschaum und ein Steinpilzrisotto serviert. Paßt das denn zusammen? Ja, überraschenderweise. Beim Hirschbraten runden geschmorter Spitzkohl und Bärlauch-Semmelknödel das Gericht ab.

Das Suchen nach neuen Aromen gilt auch für die Desserts. Ein Beispiel, das von den üblichen Standards abweicht, ist das Passionsfruchttörtchen, kombiniert mit zuckersüßer Pattaya-Mango.

Während der Geräuschpegel um die weiß gedeckten, eng beieinander stehenden Tische zunimmt, beginnt einer der Kellner hinter der Bar, die wie zu Großmütterchens Zeiten dekoriert ist, wie ein Wilder, Weingläser zu polieren.

Wein wird im Restaurant fast ausschließlich getrunken. Das mag an der Karte liegen, die wie kaum eine andere in der Stadt preisgünstig kalkuliert ist. Mittlere Bordeaux-Lagen zu kleinen Preisen.

Restaurant Paris-Moskau, Alt-Moabit 141, Tel. 394 20 81, täglich geöffnet ab 18 Uhr, Interessante Menüs, ab 3 Gänge, 41 Euro, keine Kreditkarten (inzwischen werden Kreditkarten akzeptiert; Anmerkung des Webmasters)

Quelle: <http://www.morgenpost.de/content/2005/03/19/berlinboulevard/742253.html>